

RINGKASAN

FALDHI FAUZI. Pemanfaatan Rumput Laut Sebagai Es Krim Rumput Laut Di Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Jakarta Timur. Dosen Pembimbing Eka Saputra S.Pi, M.Si.

Rumput laut jenis *Eucheuma cottonii* adalah golongan ganggang merah (Rhodophyceae) sebagai salah satu penghasil karaginan. Karaginan adalah salah satu hidrokoloid yang memiliki aplikasi yang sangat luas pada industri konsumsi dan non konsumsi. Salah satu inovasi produk olahan yang terbuat dari *Kappaphycus alvarezii* adalah es krim rumput laut.

Kegiatan ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk konsumsi yang berbasis rumput laut yang dapat dikembangkan pada masyarakat khususnya inovasi teknologi pengolahan es krim rumput laut. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 18 Desember 2018 hingga 21 Januari 2019. Pengambilan data dilakukan dengan metode partisipasi aktif, wawancara, observasi, serta studi pustaka.

Teknik pengolahan produk es krim rumput laut menggunakan beberapa metode antara lain adalah persiapan bahan baku serta bahan-bahan lain yang dibutuhkan, pelaksanaan yang terdiri dari proses homogenasi bahan, proses pasteurisasi, proses pencetakan, serta proses pengemasan dan pendinginan.

Hasil uji yang akan didapatkan dari kegiatan praktik kerja lapang ini ialah hasil uji hedonik, hasil uji proksimat dan serat pangan, serta hasil uji leleh. Hasil uji hedonik didapatkan dari melakukan uji hedonik terhadap beberapa panelis yang ada di BBP2HP. Hasil uji leleh didapatkan dari pengamatan langsung terhadap waktu leleh antara es krim rumput laut dan es krim komersial. Sedangkan hasil uji proksimat dan serat pangan didapatkan dari studi pustaka yang sudah dilakukan pengujian sebelumnya oleh pihak BBP2HP.

Berdasarkan pada uji hedonik, produk A1 mendapat nilai rata-rata Kenampakan 6,675; Aroma 6,675; Warna 6,7; Tekstur 6,625; Rasa 6,3. Pada produk A2 memiliki nilai rata-rata Kenampakan 7,1; Aroma 7,05; Warna 7,375; Tekstur 7,175; Rasa 7,325. Sedangkan pada produk A3 memiliki nilai rata-rata Kenampakan 6,75; Aroma 6,5; Warna 6,65; Tekstur 6,825; Rasa 6,425.

SUMMARY

FALDHI FAUZI. Utilization of Seaweed as Seaweed Ice Cream at Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan Jakarta. Supervisor Eka Saputra S.Pi, M.Sc.

Eucheuma cottonii is a group of red algae (*Rhodophyceae*) as one of the producers of carrageenan. Carrageenan is a hydrocolloid which has a very wide application in the consumption and non-consumption industries. One of the innovations in processed products made from *Kappaphycus alvarezii* is seaweed ice cream.

The activity was carried out aimed at developing innovation in seaweed-based consumption products that could be developed in the community, especially technological innovations in processing seaweed ice cream. This activity was held on December 18, 2018 until January 21, 2019. Data collection was carried out by the method of active participation, interviews, observation, and literature.

The processing techniques of seaweed ice cream products using several methods include the preparation of raw materials and other materials needed, the implementation of which consists of the process of homogenization of materials, pasteurization process, printing process, and the process of packaging and cooling.

The test results that will be obtained from this field work practice activity are the results of hedonic tests, proximate test results and dietary fiber, as well as the results of the melting test. The hedonic test results were obtained from conducting a hedonic test on several panelists at BBP2HP. The melting test results were obtained from direct observation of the melting time between seaweed ice cream and commercial ice cream. While the proximate test results and dietary fiber were obtained from a literature study that had been carried out by a previous testing by the BBP2HP.

Based on the hedonic test, product A1 gets the value of the Appearance average of 6.675; Aroma 6,675; Color 6.7; Texture 6,625; Taste 6.3. The A2 product has an Appearance average value of 7.1; Aroma 7.05; Color 7.375; Texture 7,175; Taste 7,325. Whereas the A3 product has an average appearance value of 6.75; Aroma 6.5; Color 6.65; Texture 6,825; Sense 6.425.